

„Élj vidéken!”

I. évfolyam 1. szám

2014. április.

LEÁNY

a vidéki csajok magazinja



Love Story

Izgatottan vártam a napot mikor első alkalommal vehettem részt a Virtuális Falu Programban. Budapesten volt a gyülekező és kicsit megilletődötten figyeltem, hogy bizony sokan ismerik már egymást és bátran beszélgetnek, nevetgélnek.


VIRTUÁLIS
FALU


Második Hullám
Vidéki Ifjúsági Szövetség


Magyar
Nemzeti
Vidéki
Hálózat

Gasztro

Községünkben a mai napig hagyománya van a konyhakerti növények termesztésének. Nagyon sok szívesen vállalt munka van ezekben a kertekben. A leggyorsabban elérhető sikerélmény, ami ezeknek a növényeknek az előállításával érhet bennünket.



Portré

Meglátni és megszeretni; történt ez egy szép napon, mint már annyiszor, ám most ló és ember között lett elszakíthatatlan kapcsolat.



Tartalom

ÉLETMÓD – Így élünk vidéken	3	KULTÚRA – Cirokhegedű	7
- Inkább a has fakadjon, mint a disznóból bármi megmaradjon		- Mentsük meg az ünnepet! – A húsvét éke a hímes tojás	
PORTRÉ – Sikk – Legyen sikk a vidéki élet	4	GASZTRO – Falusi gasztronauta	8
- Debreceni Ibolya Magdolna – Otthon a lovak között		- Kertből a konyhába	
- Szert Katalin – avagy mégis lehet a fővárosból tanyára		- Tócsni, a rejtőzködés mestere	
IFJÚSÁG – A tettek beszélnek	5	LOVE STORY – Szerelmi lélekpulcsi	10
- Egy igazán beleváló seniorita		- Vera és Gergő	
AKKOR ÉS MOST – Régi praktikák, modern technikák	6	HOROSZKÓP – Mit jósol a vidéki égbolt?	11
- A növények doktora: Kamilla (de nem a hercegnő!)		HUMOR – Vigyorsarok	12
- Már nagyanyáink is így csinálták		- Totó, nyerevényjáték	



Kedves Olvasó!

Egy fiatalos, vidám, könnyed, élettel teli vidéki magazin első számát tartod a kezvedben.

Fiatalos? Nem csoda, hiszen vidéki fiatalok írták vidéki fiataloknak.

Vidám? Persze, hogy vidám és jókedélyű, tükrözi a vidéki lányok és srácok életfelfogását.

Könnyed? A pozitív életszemlélet miatt és azért, mert amit

leírtunk, az nekünk mind természetes.

Élettel teli? Igen, hiszen a mindennapjaink is, melyből szemezgettünk Nektek és a saját tapasztalatainkat osztjuk meg veletek a különböző témájú rovatokon keresztül, bemutatva mindezzel, hogyan éljük meg mi a vidéket. A szerkesztőség saját sztorijai ezek, de talán kicsit a Tiétek is.

Remélem, hogy a magazin olvasása során „átmegy” majd, amit éreztetni szerettünk volna: a vidéki lét egyszerűségébe bújtatott nagyszerűséget...

ÉLD meg Te is az életed vidéken!

Marcso Veronika



A magyar falu jövője szempontjából meghatározó jelentőségű, hogy ott maradnak-e a fiatalok. A Virtuális Falu Program (VFP) elsődleges célja, hogy megtalálja és összefogja azokat a fiatalokat, akik falujukban szeretnének maradni és már aktív résztvevői vagy lesznek a falu közösségi életének. A fiatalok bevonásával erősítsük a helyi közösségeket és ezen keresztül a helyi demokráciát. A Program központi eleme egy képzés sorozat, amelynek során a résztvevők modellezik egy falu működését, annak komplexitásában a helyi gazdaságtól, a közoktatáson át a helyi politikáig, demokráciáig.

Partnerszervezeteinkkel 2012. augusztusában indítottuk el a programot. A programnak az egyik korai tanulsága volt, hogy a közösségi kezdeményezések fejlődésének, képviselési funkciói betöltésének az egyik gátja a kommunikációs készségek és tapasztalatok hiánya. A folytatásban éppen ezért a Program elsődleges célja, hogy a felkészült, megfelelő készségekkel és tapasztalatokkal rendelkező fiatalokon keresztül erősítse a helyi

közösségek kommunikációs és ebből adódóan az együttműködési képességét elsősorban helyi szinten.

A programról további részletek az www.mhvisz.hu oldalon olvashatók.

Kiadványunk a programban megjelenő kommunikációs gyakorlatok részeként jelenik meg. A szerkesztésében kivétel nélkül mindenki részt vett, aki a Virtuális Falu Program tagja. Ők mindannyian vidéken élnek, mely önmagában a kiadvány tartalmának hitelességét is garantálja. Vidéki fiatalok írták, saját szemszögükből a számukra fontos értékekről, fiataloknak, saját „nyelvükön”. A humoros, életvidám cikkek mögött ott rejtőzik a vidéki élet szarkazmusa, mely egyaránt van jelen örömeiben és segít át a nehézségeken.

Bízunk benne, hogy a kiadvány olvasása számokra is legalább annyi örömet fog nyújtani, mint nekünk, míg elkészítettük! Lépj hát közelebb hozzánk, barangolj vidéken rovataink segítségével! Kellemes kikapcsolódást kívánunk!



Leány, a vidéki csajok magazinja

Kiadja: Fiatal Gazdák MAGYARORSZÁGI Szövetsége – AGRYA

A kiadásért felel: László Anita program koordinátor

Cím: 1138 Budapest, Váci út 134/C. VI/28.

Telefon/ Fax: 06 1 3200 429

E-mail: agrya@agrya.hu

ISSN (még folyamatban van)

Főszerkesztő: Marcso Veronika, Virtuális Falu Program résztvevő

Vezetőszerkesztő: Czipra Szilvia, újságíró

A rajzokat készítette: Petrovsky Anett Ágnes, Virtuális Falu Program résztvevő

Csapatunkkal a következő e-mail címen tudsz kapcsolatba lépni: mhvisz@mhvisz.hu

Inkább a has fakadjon, mint a disznóból bármi megmaradjon!

„Tanulj meg, lányom, főzni, mert a férfihez a gyomrán keresztül vezet az út.”

Évszázadok óta így tanítják az anyák lányait, s az okosabbak meg is fogadják a régi bölcsességet. Hisz a fenti mondás sok-sok generáció tapasztalatát rejt, s ha azóta működik, hát már csak lehet benne valami.

De lássuk csak, hogy zajlik egy nap, ami kizárólag az evés-ivásról, bocsánat az ivás-evésről szól. Nem mellékes ugyanis a sorrend, hisz a jó toros káposztának jól meg kell ágyazni, különben még megfekszi a kényesebbek gyomrát. De ne szaladjunk ennyire előre!

Mit tesz a jó háziasszony, ha imádott párja igazi inyenésre vágyik?



Kovács Kriszti, Csapó Zsuzsi,
Virág Anita, Kincses Dia

ÉLETMÓD – Így élünk vidéken

Régi praktikák, modern technikák

Bemegy a legközelebbi áruházba, vásárol valamilyen húst. Vajon min nevelkedett az alapanyag? Vegyszert, gyógyszert látott-e? Tegnap vágták, vagy van már egy hete is? Kérdéseire választ aligha kap, így hát jobb híján megeteti élete párjával.

Aki aztán –kedves neje egész napi szorgoskodását meghálálva- ekképp sóhajt fel: „Bezzeg azok a jó kis disznótorok! Na, ott lehetett igazán jókat enni!”

Ne sóhajtsoz, cselekedj! Gondolták az utóbbi időben férfaink, megelégedve a vágakozást a sült kolbász iránt. S hogy minden hónapra jusson valamilyen finomság, több település összefogásával „kör-tor”-t szerveznek már évek óta.

Ez aztán a csapatépítő tréning! 1. feladat: vizs-

gáljuk meg a vidék híres-neves pálinkáját! (A barack azért jobb, de önts a másikkól is, na, csak hogy meg ne sértődjön!) 2. feladat: valaki keresse meg a disznót! Ja, hogy itt a farka? Lovaglólásban jó lesz? (fotó elkészült, facebook, like)

Innen már sima az ügy, valaki szakember is akad tán, hogy hamar sülhessen a pecsenye.

Na, végre, most legalább tudom, mi kerül a kolbászba!

Párolog az ágyas szilva, sül a hurka, szóval forró-



sodik a hangulat. Menedéket keresünk barátaink vállán, torkunkból számunkra is szokatlan zenei hangok másznak elő. Valamilyen rejtélyes módon másnap a saját ágyunkban ébredünk. Drága fele-



ségünk elmeséli a kimaradt képkockák eseményeit, mi pedig újra nosztalgizunk a másnapi toros káposzta felett.

Majd eltelik néhány nap, míg összeszedjük magunkat, s újra kipihenten, megnyugodott gyomorral készülhetünk a következő találkozóra. Kistérségi csavargó hagyományörző disznótoros!

Köszönjük élet! áldomásodat,

Ez jó multság, férfi munka volt!

(Vörösmarty után, hisz műveltségünk klasszikus.)

Aki nem hiszi, csavarogjon utána! (Hátha jut neki is a jó hangulatból!)



Debreceni Ibolya Magdolna – Otthon a lovak között



Meglátni és megszeretni; történt ez egy szép napon, mint már annyiszor, ám most ló és ember között lett elszakíthatatlan kapcsolat.

A csikóból háts lett, a hátsból anyja, és a született csikóból pedig versenyló.

Ibolya az életét a lovaknak szentelte. Tanulmányait a Debreceni Egyetemen végezte biológusként, szakdolgozatának témájául a lovak viselkedését választotta. Diploma után elvégezte a lovas oktatói tanfolyamot, majd helyi lakosként

Hajdúböszörményben helyezkedett el, és kisebb kerülőutak után a Hajdúböszörményi Lovarda oktatója lett.

Ő a lovarda menedzsere is egyben: tanít kicsiket- nagyokat, kis lovon- nagy lovon, lovakat képez, programokat, oktatónapokat szervez, szakközépiskolásokkal ismerteti meg a lovas-kultúrát, és mindemellett saját tenyésztésű és nevelésű lovával versenyez. Kevés szabadidejében családjának, egzotikus hullóinek szenteli az idejét, de többször volt már rá példa, hogy macskát- kutyát mentett, rehabilitált.

A világot látta, ám szívében mégis az Alföld maradt az igazi otthona. És hol is lehetne jobb helyen a lovaival?...

Portré

Sikk, legyen sikk a vidéki élet

Bíró Gabi, Protovin Timi

Egy fiatal lány felköltözik Budapestre, majd ott megismerkedik élete párjával. Szokványosnak induló történet.

Ám a fővárosi élet egyiküket sem motiválja hosszútávon, így gondolnak egy nagyot: visszaköltöznek vidékre, arra a tájra, ahol a lány felnevelkedett...

Kata férjével Balaton községben gazdálkodik. Tengernyi magyar szürke marhájuk hamisítatlan látványt nyújt az erre járó turistának. De gazdaságukban található még mangalicák, magyar baromfik több képviselője, nyulak, parlagi szamarak, lovak- szintén a hazai fajtákból, és természetesen nem maradhatnak el a jó munkás mudik, de a komondorok sem.

A gazdaságban mindenki számára jut elég teendő, a feladatokat megosztják egymás között, de nem ritka, hogy a gyermekeik is besegítenek. Számukra ez nem kötelezettség, hanem játék, a mindennapok természetes része. Jól tükrözi ezt mosolygós arcuk, kiegyensúlyozottságuk.

Aki ellátogat hozzájuk, megtapasztalhatja a hamisítatlan vidéki életet, annak minden nehezségével, de szépségével.

Szert Katalin – avagy mégis lehet a fővárosból tanyára



Egy igazán belevaló seniorita

Vajon létezik még diszkrimináció a női és férfi nem között? Ha megismeritek Lucy, akkor biztosan azt fogjátok mondani, hogy nincs, sőt! A kubai seniorita 18 évesen hosszú utat tett meg, s utazása végállomásaként hazánkban telepedett le.

Sohasem gondolta, hogy egyedül lenne, hiszen mindig olyan közösségeket, szerveződésekkel resett magának, ahol aktív szereplőként tudott tevékenykedni. Munkája 1998-ban teljesedett ki, amikor megalakították saját egyesületüket azzal a céllal, hogy kitöltsenek egy űrt, amelyet a térségben lévő munkaerőpiac-, közösségi terek-, civil szervezetek-, illetve közösségi csoportok hiánya okozott. Céljuk az volt, hogy életre keltsék a lakosságot és résztvevővé, aktívvá tegyék őket. A

módszer az volt, hogy az egyesület tagjai felkeresték a település lakosait és interjúk keretében megismerték saját, környezetük élethelyzetét. Feltérképezték a problémákat és közösen kezdték el a megoldásokon gondolkodni. Hívásuk eredményeként sokakat sikerült integrálni a munka világába, segíteni a magánéleti problémákban, fellendült a közösségi élet, ami a formális és non-formális szervezetek számának megnövekedésében mutatkozott meg. Mindenki ismerte őket, mert a jó példákat – amik ők voltak – szívesen fedezik fel az emberek. Fontosnak tartották, hogy maradjanak meg egyszerű közösségként a közösségért. A lakosság érdeklődését figyelembe véve hozták létre a Pusztai Rádiót, ami kisközösségi rádióként a térséget mutatta be a térségben élők által. És felhozhatnám továbbá jó példákat az elsőként általuk működtetett családi napközit, teleházat, minden évben megrendezett fesztiválokat. Mindezekhez azonban egy ember kellett,

aki mozgatórugóként tartja életben a motor működését. Fontos tehát, hogy bárhol is legyünk, megtaláljuk helyünket a világban. Tegyük azért, hogy ne csak a saját, hanem környezetünk életét is jobbra tegyük, legyünk akár nők, akár férfiak. Hola: Lucy



Ifjúság

A tettek beszélnek

Kaszás Vera, Boros Tibi



A növények doktora: Kamilla (de nem a hercegnő!)

Tudtátok, hogy a kamillát már az ókori egyiptomiak is ismerték?

A kusza egyiptomi mitológiában Montu, a háború istene ajándékának tekintették, amely sok betegség gyógyszere és a mumifikálásnál használt balzsam egyik összetevője volt a számos fűszer, olaj sőt, nátronlúg mellett. A rómaiak később tömjénnel keverték, de italok készítésére is használták, a kelta druidák pedig a szent növények egyikének tekintették. Mai népszerűsége már a szerzetesek kísérletezésének és az így szerzett tapasztalatoknak köszönhető. De nem is kell ennyire a nagyvilágban kitekintenünk, hiszen biztosan a nagymama is ismeri a csodanövény széreágazó gyógyhatásait. De vajon ő is tudja, hogy valójában kétféle kamilla növényt ismerünk? Bár jelentős kü-

lönbség nincs köztük, a római kamilla és a Magyarországon is ismert, általunk csak „kamillának”



A gyógyteák elkészítésének több módja is van. Nem mindegy, hogy forrázatot, főzetet készítünk, vagy hideg vízbe áztatjuk a növényt. A kamilla helyes elkészítési módja a forrázat, azaz a szárított virágra forró vizet öntünk, majd fogyasztás előtt 10 percig állni hagyjuk.

nevezett orvosi székfű csupán nevében ugyanaz, valójában két teljesen külön fajról van szó, amelyek mind külsőre, mind gyógyító hatásukat tekintve megegyeznek.

Akkor és Most

Régi praktikák, modern technikák

Bába Miki, Szanka Pisti,
Sinka Anita

Már nagymamáink is így csinálták

Piszkos folt a ruhákon, vízkőoldás, fertőtlenítés - rosszabb esetben rettenetes WC dugulás?

Számtalan márka csodát ígérő megoldásait olvashatjuk a tisztítószereken – annak az eldöntése, hogy igazat szólnak-e, nem a szerző feladata. Az viszont biztos, hogy sok esetben velük sem szabadulunk meg a makacs foltoktól vagy a vízkőtől, arról nem is beszélve, hogy milyen vegyi és egészségügyi hatásai lehetnek a kemikáliáknak (helytelen használatuk pedig a mama kedvenc terítőjének a korai elhalálózását jelentheti).

Biztonságosabb megoldásokért tekintünk vissza a múltba vagy hallgassuk meg az idősebbek tanácsát, így biztosan találunk valami hatékony és olcsó megoldást. Nem is gondolnánk például, hogy a szó-dabikarbóna (közismertebb nevén: NaHCO_3) vagy az ecet (a valamivel barátságosabb CH_3COOH) milyen csodákra is képes a fürdőszobában. Például, ha eldugult a lefolyó, szórjunk bele két

evőkanálnyi szó-dabikarbónát, és öntsünk rá 1 dl ecetet. Ez a módszer varázslatosan gyorsan új utat teremt a víznek, feloldva a legbűzősebb dugulást is. A vízkőoldók helyett is bátran használjunk ecetet, hiszen enyhe savassága azt még eltünteti, de a csempében és csaptelpekben már nem tesz kárt.



Mentsük meg az ünnepet! – A húsvét éke a hímes tojás

Tojásfesték a hűtőből? Nem mindennapi minták?

Nehéz lépést tartani a folyton változó világgal. Talán nem is lehet... Néhány dolognál talán nem is érdemes... Számomra pont ilyen a húsvéti ünnepkör is.

Persze jól jön egy kis újdonság... Ha szeretsz bütykölni, idén csinálj valami meghökkentőt, izgalmat az élet újjászületésének és a termékenység legősibb jelképével, a tojással!

Az egyik legkardinálisabb lépés a jó alap kiválasztása. Fontos, hogy erős, homogén héja legyen. Ha ez megvan, akkor kifőzhetjük és reménykedhetünk, hogy pár hét múlva ne kelljen elmenekülnünk penetráns „illatától”. Vagy egy másik lehetőségként, a belső részeket kitessé-

kelhetjük csiszolópapír, tű, kis fúró, biciklipumpa illetve saját tüdő segítségével.

Ha mindezzel megvagyunk, már tényleg „csak” a díszítés van hátra. Az alapszín felturbózásához használhatunk természetes anyagok főzeteit. Például csoki barnát kávéval, illetve vörös hagymával, nap sárgát safránnal, ibolyát lilahagymával, szerelmes pirosat céklával érhetünk el.

A minta kiválasztásához idén ne (csak) a hagyományos formákat használjuk, hanem nyissuk ki a szemünket és minden szokatlant próbáljunk ki! Gondolok itt a benzol gyúrótól, a π-n át a KRESZ tábláig mindenre.

Merjünk újat alkotni a régeből!
Tojásra fel!

Kultúra

Cirokegedű

Kálmán Ákos, Kispéter Aniett



Kertből a konyhába

Községünkben a mai napig hagyománya van a konyhakerti növények termesztésének. Nagyon sok szívesen vállalt munka van ezekben a kertekben. A leggyorsabban elérhető sikerélmény, ami ezeknek a növényeknek az előállításával érhet bennünket.

A leggyorsabban elérhető sikerélmény, ami ezeknek a növényeknek az előállításával érhet bennünket. Ott folytatódik a dolog, amikor főzéshez készülődvé egy füles kosárral kisétálunk a kertbe és az ebédhez szükséges zöldségeket egy fél óra alatt, összeszedjük. A mai napon csak a kis fóliasátrunkhoz sétáltam ki és egy jó kosár salátát vittem be az ebédhez, amit úgy termesztettük, hogy a magvakat augusztus végén szaporító ládába elvetettük. Vetéskor ügyeltünk arra, hogy a magvak ne kerüljenek mélyre, és a fölöttük a föld jól tömörítve legyen, majd figyeltük hogyan fejlődik a kis palántánk. Úgy október táján szarvasmarha trágyával jól eldolgoztuk a talajt, az előnevelt tápkockás palántákat pe-

dig ebbe ültettük. Innentől már csak öntözni kellett, amit a fóliasátorban úgy szabályoztunk, hogy kezdetben hetenként többször, de később hetenként csak egyszer. Erre mindig déltájban került sor, hogy mire a nap lemegy, a leveleken ne maradjanak vízcseppek. Naponta figyelgettük, még beszélgetünk is nekik, hogy nőjenek nagyra. Végül már csak örültünk a szép, egészséges salátáknak.

Itt most bemutatom a bolti „gyönyörű” nitrogénnel jól átitatott saláta fejét...



Gasztro

Vidéki gasztronauta

Járvas Móni, Király Gergő,
Kincses Anetta, Szűcs Balázs

...és az én általam nevelt csinos kis kompakt salátát.

A saláta a legrégebben termesztett zöldség-növény. A legkedveltebb zöldségféle, melynek ízanyagai jó hatással vannak a gyomor működésére. Cukorbeteg, túlsúlyosak is fogyaszthatják.

Akinek lehetősége van rá ültessen növényeket a kertjébe. Nincs is annál lélekelőbb érzés, mint amikor az ember a saját maga termesztett növényeiben gyönyörködhet!

„Miként az étel, a boldogság is csak akkor igazán finom, csak akkor valódi, ha megosztjuk valakivel.”



Gasztronómia

A gasztronómia görög szó, jelentése ingyencség. A kultúra és az étel közötti összefüggés tudománya, vagy művészete. Sokan vallják azt is, hogy a „kettő együtt”.

„A gasztronómia mindannak intelligens ismerete, ami összefügg a táplálkozással” – írta Jean Anthelme Brillat-Savarin, a 200 éve élt gasztrófilozófus.

Tócsni

A rejtőzködés nagy mestere a névhalmozó krumpli lángos, amit többféle néven ismernek a különböző tájegységekben: tócsni, toksa (Észak-Magyarország), macok (Mátra), cicege, tócsi (Veszprém megye), lapcsánka (Nyírség) gánica (Őrség), matutka (Közép-Magyarország), krumliprósza (Zala megye), görhöny (Szabolcs-Szatmár megye), lapotyka (Vas megye).

A tócsni a gasztronómiában nagyon széles körben alkalmazott étel. Fogyaszthatunk mellé szószoikat (tejföl, paradicsomártás), vagy húshoz köretként is tálalhatjuk.

Az alaprecept a legszegényesebb idöket idézi, de a népi találékonyosság mindig azzal egészítette ki, amihez éppen hozzá tudott jutni.

A kis településünkön Böcsön, mi is tócsninak vagy lapcsánkának hívjuk ezt a hagyományos magyar ételt.

Ezért választottam én is a tócsnit, ami egy hagyományos magyar étel. A kis közösségünkbe mi is sokszor elkészítjük.

Hozzávalók:

1 kg burgonya,
2 tojás, 0,5 kg liszt,
ízlés szerint só, bors,
fokhagyma,
petrezselyemzöld,
1 vöröshagyma,
sütéshez zsír vagy olaj



Miért fontos a finom étel? Összehozza az embereket, bárholnan származnak is. Mindenkit barátságossá tesz és mosolyt csal az arcára.

Szerintem jó dolog, ahogy az a képen is látszik, hogy az idősebbek átadják a tudásukat, tapasztalataikat a fiatalabb korosztály számára! Ezeket pedig nekünk meg kell őriznünk!



Izgatottan vártam a napot mikor első alkalommal vehettem részt a Virtuális Falu Programban. Budapesten volt a gyülekező és kicsit megilletődötten figyeltem, hogy bizony sokan ismerik már egymást és bátran beszélgetnek, nevetgélnek

Vera és Gergő

Egyszer csak megjelent két fiatal és mosolyogva mutatkoztak be nekem. Rögtön megkérdezték, hogy honnan jöttem és hogy mivel foglalkozom, elkezdtünk beszélgetni. Mint utólag a nap folyamán megtudtam ők a programnak köszönhetik szerelmüket. Elmesélték, hogy először ezt az érzést nem tudták megfogalmazni csak észrevették, hogy hasonló a személyiségük és életfelfogásuk. Egyre többet találkoztak és rövid idő leforgása alatt megbizonyosodtak arról, hogy a jövőképükbe nem csak hogy beillesztik a másikat, hanem a külön-külön saját céljaik is csak így, együtt teljesek. Ezért is történtek körülöttük gyorsan az események. Több heti ingázás és együtt eltöltött hétvége után úgy döntöttek, hogy összeköltöznek és közösen építik életüket. Ez a fajta támogatás és szeretet kellene, hogy jellemezze azt a köteléket, amelyet szerelmnek nevezünk. Úgy gondolom, hogy Vera és Gergő története is azt mutatja: bármi megtörténhet. A szerelem néha ott talál ránk, ahol nem is gondolná az ember.

Love story

Szerelmi lélekpulcsi



Petrovszki Netti

Ahogy a gyerekek látják...

Kint sütött a nap és látogatóba jöttek hozzánk a távoli rokonaink.

Az ötéves kislánnyal rögtön megtaláltuk a közös hangot és suttogva mesélte, hogy az óvodás csoportjával ellátogattak a falujukban a szarvasmarha telepre. Gondoltam, hogy nagyon élvezte a kirándulást és azért ilyen izgatott, de tévedtem. A történetet úgy folytatta, hogy ő csak csendben szépen állt az egyik bocika előtt és valaki megkocogtatta a vállát. Ő szépen megfordult és egy hatalmas mezei virágcsokrot pillantott meg. Hatalmas sóhajjal jelentette ki, hogy az Ő szerelme volt az, aki akkor és ott megkérte a kisbocik közt a kezét. Nagyon boldogok és tervezik a lakodalmukat. Váltig állította nekem, hogy a szerelmük mindent ki fog bírni, mert mikor elültették mellőle az ebédlőben ugyan úgy visszajárt udvariasan betolni a széket alá. A gyermeki érzések tökéletessége ámulatba ejtő.



Marcsook Veronika,
Szabó Gergő

Horoszkóp

Mit jósol a vidéki égbolt?



BAK (XII.22. - I.19.)

Takaros, spórolós menyecske vagy, de szedd elő a dunyhába varrt pénzed. Egy új gumicsizma kijár már neked is! Tudjuk, hogy úgyszincs soha egy göncöd sem, amit felvegyél.



VÍZÖNTŐ (I.20. - II.18.)

Ha Kedveseddel összerúgtátok a port nemrégiben, de úgy látod, hogy megbánta és békülni támad kedve, ne légy rest a rántást is félrehúzni a tűzről.



HALAK (II.19. - III.20.)

Ebben az időszakban kifejezetten figyelj oda egészségedre. Ha párban élsz, a kedvesed egészségének megőrzését szintén saját feladatodnak tekintsd. Jussanak eszedbe nagyanyáink csodaszerei: a házi pálinka, fokhagyma, méz bármely kombinációja.



KOS (III.21. - IV.19.)

Az elkövetkező időszakban tetteidre különösen figyelj, vigyázz, ne csinálkandokj, mert könnyen az éles nyelvek prédájává válhatsz. Tartsd szem előtt, hogy a falu az a hely, ahol a szomszéd előbb tudja, mit tettél előző nap, mint te magad. Próbáld ezt a saját hasznodra fordítani, úgy, hogy jó híred terjedjen tova.



BIKA (IV.20. - V.20.)

A csillagok boldogságot jósolnak neked. A falusi bálok kiváló alkalmat kínálnak arra, hogy megtaláld életed párját. Tartsd azonban szem előtt, hogy a leányok sosem vadásznak legényekre. Viszont az egérfogó sem vadászik egerekre, mégis ugyanaz az eredmény.



IKREK (V.21. - VI.21.)

Itt az idő, hogy új hobbit találj magadnak, akár egy régi és már-már feledésbe merülő mesterség rejtelmeibe ásd bele magad. Rengeteg elfeledett szép szakma van a környezetünkben, találd meg őket, és tanuld ki a kosárfonás, sajt-, vagy szappankészítés fortélyait, hogy unokáidnak átadhasd majd ezt a tudást.



RÁK (VI.22. - VII.22.)

Az elkövetkező időszakban urad rosszallására számíthatsz a spájzban halomban álló befőttek miatt. A következő berakási időszakban hallgass rá, és hagyd, hogy pálinkát is készítsen a gyümölcsökből. Ha még nem élsz párkapcsolatban, a tanácsot neked is érdemes megfogadnod.



OROSZLÁN (VII.23. - VIII.22.)

Itt a tavasz, felbúgnak a láncfűrészek, ébrednek a flexek. Megeshet, hogy párod elhanyagol miattuk. Te légy türelmes, és kitaró; remek alkalom ez arra, hogy újra kipróbáld és alkalmazd csábítási praktikáid.



SZŰZ (VIII.23. - IX.22.)

Keresd a kihívásokat, és segíts, ahol tudsz. Járj nyitott szemmel és füllel, lehet, hogy a szomszéd néinek felbecsülhetetlen segítséget jelentene, ami számodra csak apró szívesség és figyelmesség. Merj adni!



MÉRLEG (IX.23. - X.22.)

A mérleg mindig is aktív volt a civil életben. Ha már régóta szeretnél egy szakkört, klubot, egyesületet létrehozni, akkor ez a legalkalmasabb pillanat. Szervezz csipkeverő, kézimunka klubot, mellyel uradat is elkápráztathatod.



SKORPIÓ (X.23. - XI.21.)

Használd ki az egyre enyhébb éjszakákat, és kedveskedj a kiválasztottadnak, vagy párodnak egy romantikus, pokrócos, borozós csillagnézős programmal. Hidd el, a várt hatás nem marad el.



NYILAS (XI.22. - XII.21.)

Vigyázz, ha nem tapostál be elég savanyú káposztát C-vitamin forrásnak, akkor mihamarabb nézz további alternatívák után. A természetes alapanyagokra, helyi termelők termékeire helyezd a hangsúlyt ezután is, ahogy az a vidéki Nyilastól megszokott.



Humor

Vigyorsarok

Barcza Balázs

A megfejtéseket az mhvisz@mhvisz.hu e-mail címünkre kérjük beküldeni. Beküldési határidő: 2014. december 9., de. 6:00.
Nyeremény: ajándécsomag, benne minden, ami vidéki...

1. Mi a laktáció?

- a) ellést követően meginduló tejtermelés, tejelés
- b) az aludttej latin neve
- c) a tej allergiát okozó összetevője

2. Milyen gabonából készül a gersli?

- a) árpa
- b) búza
- c) nem gabona, hanem virsli fajta

3. Mi az anyarozs?

- a) hímnemű rozsnövény mellett elvetett szaporító társ rozsnemesítésnél
- b) a rozs kalászában élősködő gomba
- c) a szülés előtt a nők fejére szőtt hagyományos koszorú alapanyagául szolgáló növény

4. Hány tögye van a tehénnek?

- a) 1
- b) 4
- c) fajtánként változó, 3 va